



## **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

### **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

#### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

#### **2. PRESENTACIÓN**

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.



- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

#### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: **“Inocuidad alimentaria”**

De acuerdo a las imágenes. ¿Qué prácticas higiénicas debería mejorar los señores que venden alimentos de las fotos? Describa 5 errores que están cometiendo.

Ambiente requerido: Espacio de formación con acceso a imágenes o videos de prácticas alimentarias, tablero, sillas, proyector (opcional), y acceso a agua y jabón para demostraciones prácticas.

#### **Estrategias o técnicas didácticas activas:**

Observación y análisis de imágenes.

Discusión grupal.

Lluvia de ideas.

Juego de roles (simulación de buenas prácticas).

Reflexión escrita individual.

#### **Materiales de formación:**

Guía de aprendizaje.

Imágenes o videos de vendedores de alimentos.

Carteles informativos sobre inocuidad alimentaria.

Elementos de protección personal (guantes, gorros, tapabocas).

#### **Material de apoyo:**

Normativa del INVIMA sobre manipulación de alimentos.

Manual de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Folletos educativos del SENA sobre higiene alimentaria.



**Duración de la actividad:** 2 horas.

### **3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

Descripción de la actividad:

**“Manipulador de alimentos”:** A partir de la imagen de un cocinero, los aprendices deben identificar y escribir sobre las líneas de la imagen las características que debe cumplir un buen manipulador de alimentos. Esta actividad busca contextualizar la importancia de la higiene, presentación personal y buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Escriba sobre las líneas de la imagen del cocinero, las características que debe cumplir un manipulador de alimentos.



**-Calentamiento creativo:** Dibujar y diseñar el escudo de limpieza.

**-Código de color y contaminación cruzada:**

1. Traer recortes o dibujar implementos de aseo.
2. Material para trabajar (fomis de colores) serán entregados a cada grupo de trabajo
3. Hacer un plano de su negocio, empresa, local, establecimiento y determinar cuáles son áreas limpias y áreas sucias.
4. Cada implemento de limpieza asignarle un color y organizarlo en el pliego de papel periódico.
5. Retroalimentación (Contaminación cruzada)



Ambiente requerido: Aula con acceso a imágenes impresas o digitales del cocinero, tablero, marcadores, papel periódico, fomy de colores, tijeras, pegante y espacio para discusión grupal. Opcional: proyector o pantalla.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:**

- ☐ Observación guiada.
- ☐ Análisis colaborativo.
- ☐ Trabajo en grupos pequeños.
- ☐ Socialización de ideas.
- ☐ Ejercicio práctico de rotulación sobre la imagen.

**Materiales de formación:**

- ☐ Imagen del cocinero.
- ☐ Guía de aprendizaje.
- ☐ Carteles con normas de higiene.
- ☐ Ejemplos de buenas prácticas.

**Material de apoyo:**

- ☐ Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ☐ Normativa del INVIMA sobre manipuladores de alimentos.
- ☐ Videos educativos del SENA sobre higiene alimentaria.

**Duración de la actividad:** horas: 10 horas

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad:

- α. “Entes reguladores, normatividad”: Mediante una sopa de letras, los aprendices identificarán términos clave relacionados con la inocuidad alimentaria, normativas legales y entidades reguladoras. Esta actividad busca reforzar el vocabulario técnico y la comprensión de los conceptos fundamentales en la seguridad alimentaria.

Sopa de letras. Busque en la sopa de letras las siguientes palabras:



-Inocuidad, calidad, registro, ley, salud, programa, higiene, normatividad, sanidad, decreto, seguridad alimentaria, protección, resolución

SOPA DE LETRAS CONCEPTUALIZACIÓN																			
E	S	T	E	R	N	O	N	O	I	C	U	L	O	S	E	R	C	L	D
E	L	C	A	L	I	D	A	D	V	O	L	O	E	D	I	O	T	S	A
C	A	N	C	I	M	I	R	I	T	U	C	I	R	A	G	N	H	A	D
L	R	E	G	I	S	T	R	O	Y	O	Q	U	I	E	R	I	E	N	I
L	E	W	R	A	Z	I	N	I	E	R	I	T	U	C	G	I	R	A	V
A	Q	S	U	E	L	O	P	A	L	S	A	L	I	I	O	E	L	S	I
M	L	I	A	R	B	N	O	D	N	E	L	P	E	X	E	I	M	E	T
A	L	A	P	L	A	R	A	M	I	S	T	N	E	T	R	E	A	D	A
R	O	B	A	K	U	L	A	T	C	I	E	S	U	M	O	T	N	E	M
G	U	T	A	A	N	D	Y	T	H	I	N	G	P	L	A	Y	M	U	R
O	O	N	N	E	E	R	G	D	E	R	Y	K	S	O	T	A	M	R	O
R	D	W	R	I	T	E	D	E	C	R	E	T	O	B	L	U	E	S	N
P	E	A	I	R	A	T	N	E	M	I	L	A	D	A	D	I	R	U	G
E	N	U	O	Y	O	N	O	I	C	C	E	T	O	R	P	D	T	A	H

b. Subtemas para trabajar por grupos:

-Eliminar tierra o polvo visible

-Reducir microorganismos

-Seleccionar jabón a un proveedor

-Aplicar desinfectante por los métodos de: Aspersión, inmersión, contacto.

Desarrollo: Con los temas asignados en grupos de trabajo se debe realizar actuación y representación de los temas asignados, mostrando a los compañeros la forma correcta de realizar las actividades en la higiene y manipulación de alimentos.

**Ambiente requerido:** Aula de clase con mesas para trabajo individual o grupal, acceso a copias impresas o digitales de la sopa de letras, tablero para socialización de resultados.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

**Materiales de formación:**

Guía de aprendizaje.

Sopa de letras impresa o digital.

Lista de palabras clave.

Diccionario técnico (opcional).

**Material de apoyo:**

- ☐ Documentos del INVIMA sobre normatividad alimentaria.
- ☐ Leyes, decretos y resoluciones relacionadas con la seguridad alimentaria.
- ☐ Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ☐ Material audiovisual del SENA sobre higiene y regulación alimentaria.

**Evidencias de aprendizaje:**

- ☐ Sopa de letras diligenciada correctamente.
- ☐ Participación en la discusión grupal.
- ☐ Identificación y explicación de los conceptos encontrados.
- ☐ Reflexión escrita sobre la importancia de la normatividad en la inocuidad alimentaria.

**Instrumentos de evaluación:**

- ☐ Lista de chequeo para verificar el cumplimiento de la actividad.
- ☐ Rúbrica de evaluación para valorar la comprensión de los conceptos.
- ☐ Observación directa de la participación en la actividad.
- ☐ Cuestionario breve sobre los entes reguladores y normativas.

**Duración de la actividad:** 1 hora.

**3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:****Descripción de la actividad: “Campaña educativa sobre inocuidad alimentaria”**

Los aprendices diseñarán y presentarán una campaña educativa dirigida a la comunidad (otros aprendices, familiares o vecinos), con el objetivo de compartir los conocimientos adquiridos sobre prácticas adecuadas de manipulación de alimentos, higiene y normatividad vigente. La campaña puede incluir afiches, videos, dramatizaciones, infografías o charlas breves.

**Ambiente requerido:**

Espacio amplio para presentaciones (aula, salón múltiple o espacio abierto), acceso a materiales de apoyo visual (carteleros, proyector, computador), y disposición para trabajo en grupo.

Estrategias o técnicas didácticas activas

**Materiales de formación**

- ☐ Guía de aprendizaje.
- ☐ Contenidos vistos en clase sobre inocuidad alimentaria.
- ☐ Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



☐ Normativa del INVIMA.

**Material de apoyo:**

- ☐ Cartulinas, marcadores, papelógrafos.
- ☐ Equipos audiovisuales (proyector, computador, parlantes).
- ☐ Recursos digitales (plantillas de infografías, videos, imágenes).
- ☐ Ejemplos de campañas reales sobre seguridad alimentaria.

**Evidencias de aprendizaje:**

- ☐ Presentación de la campaña educativa.
- ☐ Material gráfico o audiovisual elaborado por los aprendices.
- ☐ Participación en la exposición.
- ☐ Rúbrica de evaluación del proyecto.

**Instrumentos de evaluación:**

- ☐ Lista de chequeo para verificar cumplimiento de criterios (contenido, creatividad, claridad, trabajo en equipo).
- ☐ Rúbrica de evaluación de presentaciones.
- ☐ Autoevaluación y coevaluación.
- ☐ Observación directa del desempeño.

**Duración de la actividad:** 10 horas.

**4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.**

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Diagnóstico y sensibilización	Identificación de prácticas higiénicas en la manipulación	Observación y análisis de imágenes de manipulador	Lista de errores identificados y	Reconoce prácticas inadecuadas en la manipulación de alimentos	Rúbrica de análisis, lista de cotejo, observación directa



	n de alimentos	es de alimentos	propuestas de mejora	y propone soluciones	
<b>Contextualización</b>	<b>Características del manipulador de alimentos</b>	<b>Rotulación de imagen con características correctas</b>	<b>Imagen rotulada con anotaciones claras y pertinentes</b>	<b>Identifica correctamente las características que debe cumplir un manipulador de alimentos</b>	<b>Evaluación escrita, revisión de imagen rotulada, autoevaluación</b>

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Inocuidad alimentaria:** Conjunto de condiciones y medidas necesarias para garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor.

**Manipulador de alimentos:** Persona que interviene en alguna etapa de la cadena alimentaria (preparación, almacenamiento, transporte, venta) y debe cumplir normas de higiene.

**Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos o sustancias nocivas de un alimento, superficie o utensilio a otro. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Normas y procedimientos que aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos durante su producción y manipulación.

**Higiene personal:** Conjunto de hábitos y prácticas que debe seguir el manipulador para evitar la contaminación de los alimentos.

**Normas sanitarias:** Reglas establecidas por entidades como el INVIMA para garantizar la seguridad alimentaria. Lavado de manos Técnica fundamental para eliminar microorganismos de las manos antes de manipular alimentos.

**Equipos de protección personal (EPP):** Elementos como guantes, gorros, tapabocas y delantales que protegen al manipulador y al alimento.

**Alimento perecedero:** Producto que se deteriora fácilmente si no se conserva en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

**Control de temperatura:** Supervisión de las condiciones térmicas en las que se almacenan, preparan o transportan los alimentos para evitar su deterioro.





## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

1. **Fragoso-Castilla, Pedro José et al.**  
*La inocuidad de alimentos y su aporte a la seguridad alimentaria.* Universidad Popular del Cesar, Editorial EIDEC, 2020.  
[Descargar PDF \[editorialeidec.com\]](#)
2. **De la Fuente Salcido, Norma Margarita & Barboza Corona, José Eleazar.**  
*Inocuidad y bioconservación de alimentos.* Acta Universitaria, 2010.  
Artículo académico [\[grafiati.com\]](#)
3. **Manual para Manipuladores de Alimentos – Instructor.**  
Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS).  
[Manual completo \[paho.org\]](#)

---

### Webgrafía / Normativa y recursos digitales

1. **SENA – Cartilla Higiene y Manipulación de Alimentos.**  
Servicio Nacional de Aprendizaje – Dirección de Formación Profesional.  
[Cartilla oficial del SENA \[zajuna.sena.edu.co\]](#)
2. **INVIMA – Resolución 2674 de 2013.**  
Reglamenta los requisitos sanitarios para manipuladores de alimentos en Colombia.  
Texto completo [\[funcionpub...ica.gov.co\]](#)
3. **Instituto Nacional de Salud – Enfoques de la Inocuidad de Alimentos.**  
Documento técnico sobre riesgos y vigilancia sanitaria.  
[PDF oficial \[ins.gov.co\]](#)
4. **Codex Alimentarius – FAO/OMS.**  
Normas internacionales sobre inocuidad alimentaria.  
Sitio oficial.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Diana Isadora Dix Sotelo	Instructor	Complementaria	29102025

## 8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					